



JOURNÉES TECHNIQUES Vigne & Vin BIO

LE RDV DES DERNIÈRES TENDANCES
DE LA FILIÈRE BIO

2 & 3 mars 2023

VITICULTURE · ŒNOLOGIE
COMMERCIALISATION

Centre Technique Interprofessionnel
des Fruits et Légumes
Route des Nebouts
24130 Prigonrieux



Les dernières actualités réglementaires : ce qu'il faut savoir

Stéphane BECQUET
Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine
ITAB

4^{èmes}
JOURNÉES
TECHNIQUES
Vigne & Vin
BIO

LE RDV DES DERNIÈRES TENDANCES

DE LA FILIÈRE BIO



Demandes d'évolution de la réglementation UE

1. Renouvellement de demande d'extension d'autorisation de l'usage des « **enzymes pectolytiques** » à la fonction d'extraction de jus (en plus de la fonction de clarification) à l'annexe V du règlement (UE) 2021/1165 (suite examen lors des réunions du 4 novembre 2020, 14 janvier, 5 juillet et 13 décembre 2021).

Demande d'usage sur raisin à fin d'extraction des jus, activités multiples et indissociables des préparations enzymatiques.

Demande complétée par la demande d'autorisation des **arabinanases comme activité pectolytique** en AB.

L'avis du CNAB est requis : dossier à porter à l'ordre du jour du CNAB dès que possible (première réunion de la nouvelle mandature)

Procédure pour transmission pour réévaluation de la réglementation européenne après avis EGTOP

2. Demande d'introduction de **l'acide malique naturel** dans la réglementation Vin Bio: Validation INAO pour montage de dossier

Nouvelles conditions d'utilisation de certains intrants



Réglementation Européenne VIN (OCM viti-vinicole) Rgt (CE) 2022/68			Rgt Européen BIO (RUE) 2018/848 et 2021/1165
Substance	additif	auxiliaire	
Régulateur d'acidité			
Acide citrique	x		X (Non autorisé pour cette utilisation mais autorisé comme stabilisateur)
Levures de vinification sèches actives (non OGM)		x	X (Non autorisé pour cette utilisation mais autorisé comme agent de FA)
Bactéries lactiques (non OGM)		x	X (autorisé comme agent de FML)



Produits de nettoyage

NE JAMAIS OUBLIER QUE

TOUT PART D'UNE BONNE INTENTION

AVANT



REG (EU) 889/2008
Annexe VII



Cahier des Charges Français
Annexe II - Produits de N&D pour
les bâtiments et les installations de la
production végétale bio
+ **Annexe VII** algues marines



Reglementation
Générale



MAINTENANT
REG 2018/848

Article 24 Autorisation des produits et substances utilisés en production biologique

e) en tant que produits de N&D des étangs, cages, réservoirs, bassins longs de type «raceway», bâtiments ou installations utilisés pour la production animale;

f) en tant que produits de N&D des bâtiments et installations utilisés pour la production végétale, y compris pour le stockage dans une exploitation agricole;

g) en tant que produits de nettoyage et de désinfection des installations de transformation et de stockage.

&

REG 2021/1165
01/01/2024



annexe IV, partie A
annexe IV, partie D

annexe IV, partie B

annexe IV, partie C



Annexes différentes ??



Produits de nettoyage



OÙ EN SOMMES NOUS DEPUIS 2019 ?

UN DEPART TONITRUANT VITE STOPPÉ

T4 / 2019 élaboration liste de substances (voir ci après)

02/2020 Formation d'un sous-groupe EGTOP spécifique

05/2020 prolongement d'un an de l'annexe VII R889 et mise en stand by

07/2020 rapport intermédiaire EGTOP

03/2021 réunion DG AGRI proposition Task Force IFOAM

**07/2021 règlement d'exécution 2021/1165 du 15 juillet 2021
annexe IV au 01/01/2024**

12/2021 rapport définitif EGTOP

02/2022 réunion DG AGRI proposition Task Force IFOAM





Gel de Silice

Les gels de silice sont issus de la nanotechnologie

Le Guide INAO exclu l'usage d'additifs contenant des nanomatériaux. Il ne parle pas à ce niveau des auxiliaires de vinification. Le gel de silice est une substance de collage, c'est un auxiliaire et non un additif. Il ne se retrouve pas dans le produit fini.

L'interdiction d'usage de spécialité de gel de silice en bio est à préciser. Suite aux non-conformités ayant pu être formulées sur le terrain cette année au cours des audits, les lots de vin ayant reçu une spécialité remise en cause actuellement pourraient ne pas être déclassés. Un avertissement aux opérateurs peut être fait cette année s'il s'avère que la silice est jugée non conforme.

La silice fait partie des substances autorisées en bio. Il est important d'évaluer rapidement l'ensemble des intrants en œnologie vis-à-vis de la présence de nanoparticules.



Les additifs autorisés en bio - Etiquetage

- Applicable au 8 décembre 2023
- Valeur énergétique uniquement sur la bouteille
- Période de transition à définir
- Anticipation sur la production des étiquettes
- Essais pour la filière vin : Liste des ingrédients et additifs par voie électronique – QR code
- Etiquette électronique

Régulateurs d'acidité:

Acide tartrique [L(+)-]
Acide lactique

Risque que les besoins augmentent!
Alternatives en bio : ?
(Traitements électromembranaires interdits)

Conservateurs et antioxydants:

Dioxyde de soufre
Bisulfite de potassium
Métabisulfite de potassium
Acide ascorbique

SO₂ déjà étiqueté
Alternatives : Techniques physiques de stabilisation / baisse du SO₂, vins sans sulfites ajoutés
Ac Ascorbique :
« vin enrichi en vitamine C » (!)

Agents stabilisateurs:

Acide citrique
Tanins
Acide métatartrique
Gomme arabique
Mannoprotéines de levures

Stabilisation tartrique par inhibiteurs posera un problème
Alternatives bio : froid!

Gaz et gaz d'emballage:

Argon
Azote
Dioxyde de carbone

Plutôt perçu comme une Bonne Pratique de mise en bouteille!

Gestion des contaminations Croisée en Agriculture Biologique

Publication d'une note d'information INAO à l'attention des opérateurs certifiés en AB sur les mesures à prendre en cas de soupçon de manquement.

Note établie sur la base des articles 27 et 28 du règlement (UE) 2018/848 tel que précisé dans le nouveau guide de lecture et applicable depuis **le 1er janvier 2022**.

Cette note se retrouve dans la liste des notes établies en lien avec le nouveau guide de lecture :

<https://www.inao.gouv.fr/content/download/4005/34979/version/1/file/Note%20mesures%20%C3%A0%20prendre%20en%20cas%20de%20soup%C3%A7on%20par%20les%20op%C3%A9rateurs.pdf>

Travail en cours sur le dossier au sein de l'INAO notamment sur la question du bruit de fond et des minimis





Les techniques Autorisées en AB

RÈGLEMENT (UE) 2021/2117
DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 2 décembre 2021

Considérant 40

*Compte tenu de l'augmentation continue de la demande des consommateurs pour des produits de la vigne innovants qui ont un titre alcoométrique acquis inférieur au titre alcoométrique acquis minimal fixé pour les produits de la vigne visés à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013, il devrait également être possible de produire de tels produits de la vigne innovants dans l'Union. À cette fin, il est nécessaire de **fixer les conditions dans lesquelles certains produits de la vigne peuvent être désalcoolisés ou partiellement désalcoolisés** et d'établir les processus de désalcoolisation qui sont autorisés. Ces conditions devraient tenir compte des résolutions de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) intitulées "OIV-ECO 432-2012 **Boisson obtenue par désalcoolisation du vin**", "OIV-ECO 433-2012 **Boisson obtenue par désalcoolisation partielle du vin**", "OIV-ECO 523-2016 Vin à teneur en alcool modifiée par la désalcoolisation" et "OIV-OENO 394A-2012 Désalcoolisation des vins".*

EN PRATIQUE:

Entrée en application au 8 Décembre 2023

Etiquetage « vin désalcoolisé » pour les vins < 0,5%

et « vin partiellement désalcoolisé » pour les vins entre 0,5 et 8,5%

La désalcoolisation du vin est interdite en bio!



Les techniques Autorisées en AB

- Désalcoolisation
- Electrodialyse
- Contacteurs Membranaires
- Filtration

Ces techniques sont interdites en Œnologie Bio. Mais il semble nécessaire de réouvrir le dossier des techniques et se poser la question des besoins et de l'adéquation de ces nouvelles techniques avec la réglementation et la philosophie Bio.

Équivalence avec le Japon



Le Japon vient de faire rentrer le vin dans sa réglementation Bio JASS

Cette réglementation sera applicable à partir de 2025

Des discussions sont en cours sur les équivalences avec l'Europe





Des projets de recherche et de diffusion

JOURNÉES TECHNIQUES VIGNE & VIN BIO
2 & 3 MARS 2023

MERGO 2021/2023

Apprentissage de la dégustation olfactive par le jeu et le numérique
Financement Erasmus +

PROGRAMME VINS SANS 2021/2023

Vins sans SO2, la suite : Gestion de l'élevage et des gaz, impact sur la structure et l'aromatique des vins, vins Liqueureux

PROGRAMME VINS SANS 2021/2023

Chitosane, la suite : Comprendre les mécanismes et efficacité du chitosane sur la gestion des Brettanomyces et bactéries lactiques - vinification sans SO2

PROGRAMME VINS SANS 2021/2023

Pesticides, la suite : sur la contamination pesticides des vins bio et étude du cas spécifique de l'acide phosphonique

PROGRAMME VINS SANS 2021/2023

Vinification des cépages résistants : Outils de maîtrise et d'évaluation de la vinification des cépages résistants

BIOPROTECT 2021/2024 : Efficacité et mode action bio protection vin, cognac et cidre

OFF

INTRANTS 2020/2021

Vins sans SO2/Colles/PDC
Bactéries/Pesticides/Cuivre/
Biocontrôle
Financement Région
FEADER 1.2

Résidus pesticide

Microbiologie

Modes de production

Vinification sans SO2

Nouveaux intrants

Diffusion, enseignement

2020

2021

2022

2023

Diffusion RESIDVINBIO

Document d'éléments de langage / Article/ JT Viti Bio Aquitaine

DAVVE 2022/2023

Programme de diffusion, vins sans SO2, contamination pesticide, chitosan, gout de souris....

VePi ViCi 2023/2027: Vers le Pilotage de la FML des cidres et des vins

National, Déclenchement (mécanisme et conditions), pilotage (choix de souches), criblage de souches, interaction levures/bactéries, optimiser la préparation des bactéries, FML sur vins sans SO2

PROGRAMME GOUT DE SOURIS 2023/ ?

Projet à monter – coordination nationale Casdar /ANR
Méthodologie d'analyse, Epidémiologie, Mécanisme de production, Solutions préventives/curatives

4^{èmes}

JOURNÉES
TECHNIQUES
Vigne & Vin
BIO

LE RDV DES DERNIÈRES TENDANCES
DE LA FILIÈRE BIO

Merci de votre attention

Retrouvez les présentations et vidéos sur :
<https://journeestechnequesvignevinbio.fr/>

CO-
ORGANISÉ
PAR



AVEC LE
SOUTIEN
FINANCIER
DE

